



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NOHUTLU ZERDEÇALLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zerdeçal
3 çorba kaşığı badem
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3 su bardağı su
Dereotu

Yapılışı: Bademleri sıcak suda bekletip kabuklarını çıkartın. Üzümleri de suda bekletin. Tencerede yağı eritin üzerine bademleri ve pirinçleri ekleyip 5 dakika kadar kavurun. Üzerine zerdeçal ve kuş üzümünü ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu da verip kapağını kapatın 30 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Demlenince kıyılmış dereotunu serpip servis yapın.